ШКОЛА ГАСТРОНОМА

№23 (49) декабрь 2005

журнал для тех, кто любит готовить

www.gastromag.ru

■ канапе ■ сэндвичи-рулеты с семгой, сыром и орехами ■ мини-пирожки ■ бриоши с начинкой ■ сырные шарики ■ жаркое из говядины ■ баранина с грибами и травами ■ рождественская индейка с апельсинами ■ рыбная «бандероль» ■ фаршированные баклажаны ■ торт «черный лес» ■ снежки ■ шоколадно-сливовый террин ■ новогодний апельсиновый десерт ■ салат из апельсинов с базиликом ■ новогодние коктейли

ISSN 1728-6948
9 771728 694000

Акция проводится с 01.10.05 по 15.02.06 на территории РФ. Подробнее об условиях акции читайте в журнале «Лиза» №43 от 22.10.05 г., а также на сайте WWW.RUSSIAN-HIT.RU

Дополнительная информация по телефону: (095) 981-86-99.

Акция проходит при поддержке:

АКВАФОР фильтры для воды

ШКОЛА ГАСТРОНОМА журнал для тех, кто любит готовить

Дорогие друзья!
Хотя настоящая морозная зима и не спешит с наступлением, новогодние праздники все равно состоятся. И уже самое время подумать о праздничном угощении. Декабрьские номера «Школы гастронома» предложат вам самые разные варианты: от легкого фуршетного стола до традиционных рождественских блюд. Выбирайте!
Подведены итоги конкурса на лучший рецепт для микроволновой печи.
Имя победителя вы найдете на стр. 9 этого номера.
А конкурс, объявленный «Школой гастронома» и Santa Maria, продолжается, и у вас еще есть время попытаться стать его призером.
Ждем ваших писем и желаем успехов!

Ваша редакция

условные обозначения

- вегетарианское питание
- блюда, которые подходят для детей
- M≈ блюда, которые можно готовить в микроволновой печи
- сложность приготовления блюд
  - легкие рецепты
  - рецепты средней сложности
  - рецепты для опытных кулинаров
- * полезный совет

содержание

ЗАКУСКИ
фуршетный стол
канапе 2
сэндвичи-рулеты с семгой, сыром и орехами 4
мини-пирожки 6
бриоши с начинкой 7
МЯСО
жаркое из говядины 8
ПТИЦА
рождественская индейка с апельсинами 10
РЫБА
рыбная «бандероль» 12
ОВОЩИ
фаршированные баклажаны 20
ВЫПЕЧКА
торт «черный лес» 22
ДЕСЕРТ
снежки 24
шоколадно-сливовый террин 25
новогодний апельсиновый десерт 26
НАПИТКИ
новогодние коктейли
бирюзовое шампанское 28
апельсиново-шоколадный мартини .. 29
детский коктейль с лимоном и мятой ... 30

РЕЦЕПТЫ ОТ SANTA MARIA
сырные шарики 15
баранина с грибами и травами 16
салат из апельсинов с базиликом 18

канапе

1

2

3

4

5

6

СЛОВАРЬ

Канапе – маленькие ломтики хлеба, смазанные сливочным маслом или каким-либо соусом, с различными тонко нарезанными ингредиентами.

Хлеб для канапе лучше всего покупать за 2–3 дня до использования и хранить его в холодильнике завернутым во влажное полотенце. Такой хлеб хорошо режется, на него легко намазывается масло.

Канапе делают из расчета 10 штук на человека.

ЧТО НУЖНО:

- 2 батона белого хлеба
- 150 г размягченного сливочного масла
- по 1 пучку петрушки и укропа
- 1 зубчик чеснока
- 1 кочан салата-латука
- 0,5 лимона
- 2 ст. л. майонеза
- 1 ст. л. кетчупа
- 3 веточки кинзы
- 1 помидор, 1 огурец
- 2–3 редиски
- 1–2 сваренных вкрутую яйца
- по 100 г различной рыбной, мясной и колбасной нарезки
- оливки без косточек

- Время приготовления: 45 мин.
- Количество: 40
- 1 штуке: 87,3 ккал

белки – 2,1 г, жиры – 5,5 г, углеводы – 7,3 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 **Приготовить масло для овощных канапе.** Петрушку и укроп вымыть, мелко нашинковать; чеснок очистить, измельчить; смешать чеснок и зелень с 3 ст. л. сливочного масла.

2 **Приготовить масло для рыбных канапе.** Салат разобрать на листья, вымыть, обсушить. Большие листья салата тонко нарезать, маленькие отложить для украшения. Цедру лимона натереть на мелкой терке, из мякоти выжать сок. Смешать 3 ст. л. сливочного масла с измельченным салатом, лимонным соком и цедрой.

Для **мясных канапе** смешать майонез, кетчуп и измельченную кинзу.

3 Огурцы и яйца нарезать полукружьями, помидоры, редис, маслины и оливки – тонкими кружками. Рыбу нарезать небольшими кусочками. Варено-копченую и сырокопченую ветчину нарезать сначала тонкими пластинами, затем треугольниками. Колбасу и сосиски – тонкими кружками.

4 С белого хлеба удалить корку. Нарезать хлеб длинными продольными пластинами толщиной 5 мм.

5 Треть пластин смазать тонким слоем масла с чесноком, треть – маслом с лимоном, оставшийся хлеб – майонезом с кетчупом.

6 Уложить на хлеб подготовленные закуски. Нарезать канапе.

сэндвичи-рулеты с семгой, сыром и орехами

1

2

3

4

5

6

КСТАТИ

Сэндвичи-рулеты – очень популярное фуршетное блюдо. Во-первых, их можно приготовить заранее. Во-вторых, начинка варьируется до бесконечности. И, наконец, эти необычные рулеты как нельзя лучше подходят для праздничного стола.

ЧТО НУЖНО:

500 г белого хлеба без корки

Для сырного рулета:

50 г сливочного масла
50 г сливочного сыра
50 г сыра с голубой плесенью
100 г пармезана
1 ст. л. толченых грецких орехов

Для рыбного рулета:

150 г сливочного масла
100 г копченой семги
150 г зелени укропа, латука или кресс-салата

- Время приготовления: 1 час
- Порций: 4–6
- 1 порция: 443,2 ккал

белки – 10,5 г, жиры – 25,6 г, углеводы – 42,7 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Хлеб разрезать вдоль на очень тонкие пласты.

2 **Приготовить начинку для сырного рулета.** Масло, сливочный сыр, сыр с голубой плесенью, грецкий орех перемешать и слегка взбить миксером. Пармезан натереть на терке, добавить в сырную массу. Можно также добавить 1 ст. л. коньяка или орехового ликера.

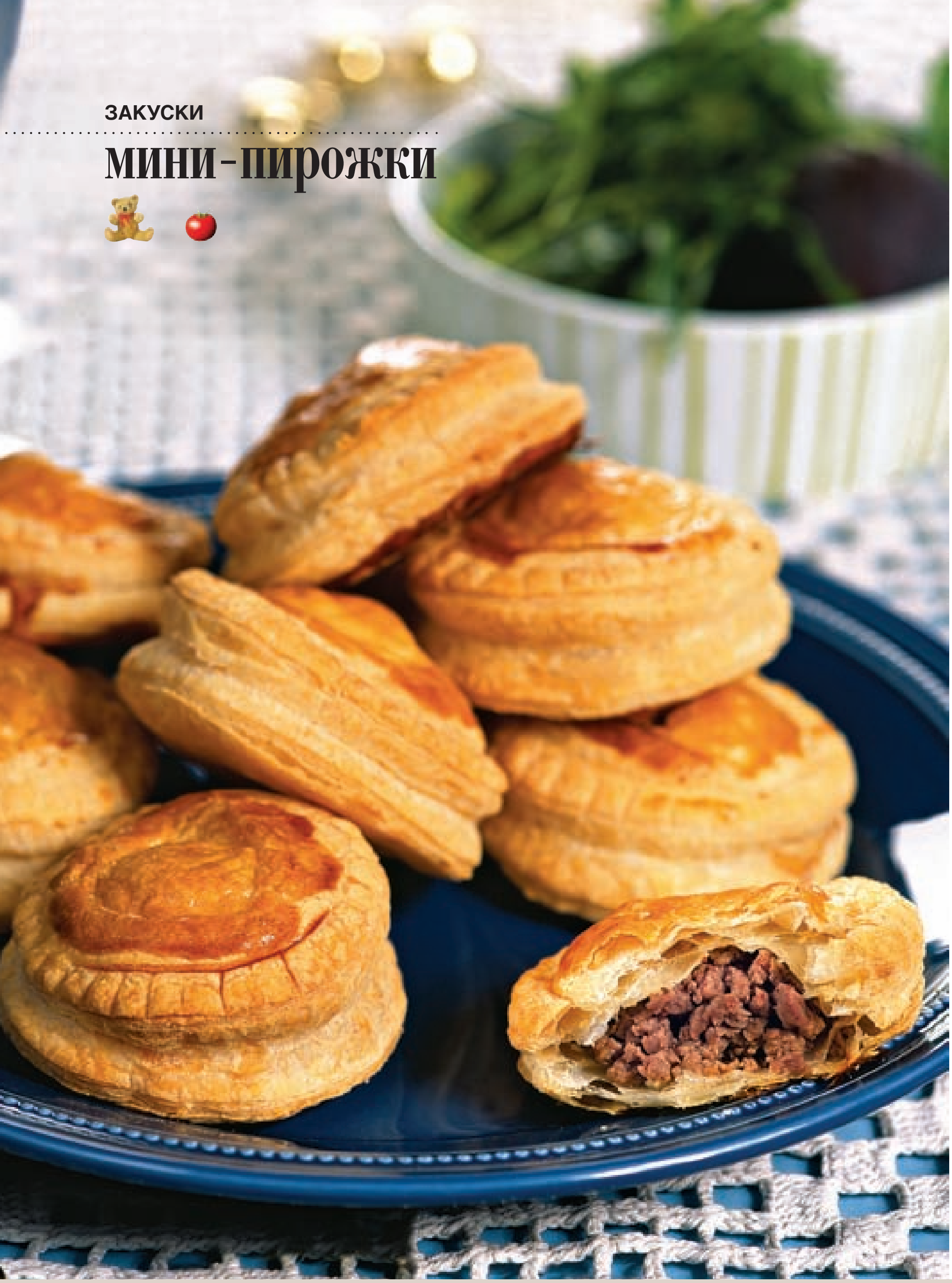
3 Хлеб смазать сырной массой, оставить на 10 мин.

4 Аккуратно свернуть подготовленный хлеб рулетом. Завернуть рулеты в пищевую пленку и поставить в холодильник минимум на 2 ч. Перед подачей разрезать на ломтики.

5 **Приготовить начинку для рыбного рулета.** Зелень вымыть, опустить на 2 мин. в кипящую воду, откинуть на дуршлаг. Дать стечь всей воде, затем убрать зелень на 15 мин. в холодильник. Когда она остынет, нарезать и взбить миксером вместе с маслом.

6 Хлеб смазать половиной получившейся смеси. Сверху уложить тонко нарезанные ломтики семги. Еще раз смазать маслом с зеленью. Свернуть рулет, завернуть в пленку и поставить в холодильник. Перед подачей разрезать на ломтики.

МИНИ-ПИРОЖКИ



ЧТО НУЖНО:

200 г готового слоеного теста
200 г мясного фарша
1 ч. л. портвейна
1 ст. л. мелко нарезанной зелени
по вкусу
1 яйцо
1 яичный желток для смазки

- Время приготовления: 35 мин.
- Порций: 24
- 1 порция: 42,6 ккал

белки – 2,0 г, жиры – 2,4 г, углеводы – 3,2 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 В мясной фарш добавить портвейн, зелень, яйцо, соль и перец. Хорошо перемешать.

2 Тесто раскатать тонким слоем. Вырезать из него 48 кружков диаметром 5 см.
Половину кружков смазать желтком, в центр каждого положить немного начинки. Накрыть вторым кружком теста, с силой придавить края рюмкой или небольшим стаканчиком.

3 Смазать пирожки желтком, сделать по краю насечки ножом или вилкой. Выложить на противень, предварительно сбрызнутый водой, и выпекать при 220 °С, 15 мин.

1

2

3

бриоши с начинкой

ЧТО НУЖНО:

300 г пшеничной муки
150 г сливочного масла
10 г сухих дрожжей
0,5 ч. л. соли
4 яйца
1 ч. л. сахара
40 мл молока

- Время подготовки: 2 часа 40 мин.
- Время приготовления: 1 час
- Порций: 16
- 1 порция: 135,5 ккал

белки – 3,4 г, жиры – 8,1 г, углеводы – 12,2 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Дрожжи развести в теплом молоке, добавить соль и сахар. Муку просеять горкой на рабочую поверхность, в верхушке сделать углубление. Влить в него молоко с дрожжами. Размешивая, вбить – по одному – яйца. Вымесить гладкое, эластичное тесто. Добавить сливочное масло, нагретое до комнатной температуры, и еще раз вымесить. Накрыть тесто салфеткой и оставить в теплом месте на 1,5 ч, после чего обмять и поставить в холодильник на 1 ч.

2 Разогреть духовку до 250 °С. Тесто разделить на 16 частей, скатать из них шарики, уложить на противень, накрытый пергаментом. Сверху смазать яйцом. Оставить на 30 мин. Выпекать 10 мин., затем уменьшить температуру до 180 °С и печь еще 10 мин.

3 У готовых булочек надрезать верхушку, приподнять ее и вынуть часть мякиша. Наполнить любой начинкой.

1

2

3

жаркое из говядины

Спонсор рецепта

SAMSUNG

1

2

3

4

5

6

Этот рецепт победил в конкурсе на лучшее блюдо для микроволновой печи.
Мы поздравляем его автора Кирину Е.В. из Нерехты Костромской области и просим ее связаться с редакцией.

ЧТО НУЖНО:

- 600 г говядины
- соль, свежемолотый черный перец
- 1 ч. л. зелени тимьяна
- 3 веточки петрушки
- 1 лавровый лист
- 3 ягоды можжевельника
- 1 ст. л. горчицы
- 100 г бекона
- 40 г сливочного масла
- 1 морковка
- 1 луковица
- 50 г корня сельдерея
- 125 мл белого вина
- 125 мл мясного бульона
- 2 ст. л. сметаны

■ Время приготовления: 1 час 10 мин.
■ Порций: 4
■ 1 порция: 369,2 ккал
белки – 32,5 г, жиры – 24,7 г, углеводы – 4,2 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Говядину вымыть, промокнуть салфеткой. Посолить, поперчить. Зелень вымыть, обсушить и измельчить. Ягоды можжевельника и лавровый лист истолочь.

2 Смешать горчицу с зеленью, лавровым листом и можжевельником. Обмазать этой смесью мясо.

3 Сверху на кусок мяса положить ломтики бекона так, чтобы они находили один на другой. Обвязать бечевкой, смазать сливочным маслом.
Положить говядину в форму для микроволновой печи. Лук, морковь и сельдерей очистить, нарезать небольшими кусочками, добавить к мясу.

4 Поставить в микроволновую печь и готовить 20 мин. при мощности 360 Вт и температуре 180 °С. Затем перевернуть мясо, полить вином и бульоном и готовить еще 25 мин.

5 Вынуть мясо из печи, завернуть в фольгу и оставить в теплом месте. Оставшиеся овощи и жидкость протереть через сито и вернуть в форму.

6 Добавить в соус сметану, размешать. Готовить 5 мин. в микроволновой печи при мощности 600 Вт.

рождественская индейка с апельсинами

1

2

3

4

5

6

НАШ СОВЕТ

Готовя это блюдо, можно использовать и другую начинку. Вместо лука, сладкого перца и грибов добавьте в рис распаренные и нарезанные небольшими кусочками курагу, сушеные яблоки или груши, чернослив и изюм. Для более изысканного вкуса сухофрукты можно вымочить в коньяке или роме.

ЧТО НУЖНО:

1 потрошеная индейка весом 2,5–3 кг
1 стакан риса
1 луковица
1 сладкий перец
8 шампиньонов
1 ст. л. растительного масла
100 г сливочного масла
2 ч. л. готовой горчицы
щепотка острого красного перца
2 апельсина
2 ст. л. апельсинового сока
2 ч. л. желатина в гранулах
соль по вкусу

- Время приготовления: 3 часа
- Порций: 8
- 1 порция: 820 ккал

белки – 48,7 г, жиры – 59,8 г, углеводы – 21,7 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Индейку вымыть изнутри и снаружи, обсушить. Рис тщательно промыть теплой водой, переложить в кастрюлю. Влить 2 стакана воды, поставить на сильный огонь и довести до кипения. Уменьшить огонь до среднего, добавить щепотку соли и варить 5 мин. Оставшуюся воду слить, кастрюлю накрыть крышкой.

2 Лук очистить, нарезать кубиками. Перец разрезать пополам, удалить сердцевину, нарезать кубиками. Шампиньоны вымыть, измельчить.

3 Растительное масло разогреть в сковороде, добавить лук и шампиньоны, обжаривать 6 мин. Добавить перец, готовить еще 4 мин., снять с огня.

4 Смешать рис с обжаренными овощами, приправить солью по вкусу. Получившейся смесью плотно нафаршировать индейку. Края разреза на тушке скрепить деревянными зубочистками, ножки связать бечевкой.

5 Духовку разогреть до 210 °С. Сливочное масло взбить венчиком с горчицей, смазать индейку. Поместить индейку в рукав для выпечки, запекать 2,5 ч.

6 Апельсины нарезать кружками, скрепить зубочистками. Желатин развести апельсиновым соком, смазать им кружки; присыпать их красным перцем. Подать к готовой индейке.

рыбная «бандероль»

1

2

3

4

5

6

НАШ СОВЕТ

Подготовленную, но еще не запеченную рыбу можно завернуть в пищевую пленку и оставить в холодильнике на 1 день. Перед запеканием рыбу необходимо заранее вынуть из холодильника, чтобы она нагрелась до комнатной температуры.

ЧТО НУЖНО:

1 лосось весом 2 кг
1 ст. л. лимонного сока
2 ст. л. меда, 2 ст. л. соевого соуса
соль по вкусу

Для начинки:

1 пучок зеленого лука
1 небольшой сладкий перец
7,5 см корня имбиря
2 зубчика чеснока
1 ст. л. подсолнечного масла
50 мл сливок
400 г вареных креветок
2 ст. л. лимонной приправы к рыбным блюдам **Santa Maria**

- Время приготовления: 1 час 10 мин.
- Порций: 6
- 1 порция: 706,3 ккал

белки – 68,1 г, жиры – 42,9 г, углеводы – 11,9 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Лосося очистить, выпотрошить, промыть. Сделать надрез вдоль хребта, и разделить рыбу на 2 половины. Удалить хребет, хвост, плавники, реберные кости и мелкие косточки.

2 Ножом сделать на коже одного филе глубокие крестообразные надрезы.

3 **Приготовить начинку.** Нарезать зеленый лук. Чеснок и имбирь измельчить. Перец нарезать тонкими полукольцами. Креветки очистить, разрезать вдоль пополам.
Разогреть масло и обжарить лук, перец, имбирь и чеснок до мягкости, 3–4 мин. Влить сливки, размешать и готовить, пока смесь не загустеет. Добавить креветки, готовить 1 мин. Снять с огня, посолить.

4 Выложить на пергамент 4 отрезка бечевки по 30 см длиной. Сверху кожей вниз поместить кусок филе без надрезов. Ровным слоем распределить начинку. Посыпать лимонной приправой к рыбным блюдам.

5 Накрыть вторым куском филе, связать концы бечевок. Поставить противень в духовку и включить нагрев до 220 °С. Аккуратно перенести пергамент с рыбой в духовку на разогретый противень. Готовить 30 мин.

6 Разогреть лимонный сок с медом и соевым соусом. Рыбу переложить на блюдо, полить соусом, накрыть фольгой и дать постоять 5 мин. Затем подать к столу.

ВАШИ ДЕТИ ПОДАРЯТ ЕЕ СВОИМ ВНУКАМ!
Умные решения для дома
МОЩНОСТЬ ЭЛЕКТРОДВИГАТЕЛЯ 1500 ВТ ПЕРЕРАБОТКА 1,5 КГ МЯСА В МИНУТУ МЕХАНИЗМ ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ КОВАНОЙ СТАЛИ
Выбирая мясорубку, задумайтесь: долго ли она вам прослужит? Не подведёт ли в самый неподходящий момент? Будет ли она такой же прочной и надёжной, как мясорубка Panasonic? Детали из настоящей нержавеющей стали и мощный электродвигатель – вот что делает мясорубку Panasonic незаменимым и неутомимым помощником на кухне.
OFF
ON
Сброс Прерывателя цепи
Panasonic
MK-G1500P
SUPER TURBO plus 1500
Сделано в Японии
МЯСОРУБКА
MK-G1500P
ЭЛЕКТРОДВИГАТЕЛЬ МОЩНОСТЬЮ – 1500 ВТ;
МЕХАНИЗМ ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ;
3 РЕШЕТКИ; АЛЮМИНИЕВЫЙ ЛОТОК ДЛЯ ЗАГРУЗКИ;
ПРЕРЫВАТЕЛЬ ЦЕПИ, ПРЕПЯТСТВУЮЩИЙ ПЕРЕГОРАНИЮ МОТОРА;
ПЕРЕРАБОТКА – 1,5 КГ МЯСА В МИНУТУ
товар подлежит обязательной сертификации
www.panasonic.ru
Panasonic ideas for life
КОНКУРС НА http://cooking.panasonic.ru! УЗНАЙТЕ, КАК ПОЛУЧИТЬ ПРИЗ И ПРИГОТОВИТЬ ВКУСНЫЕ И ПОЛЕЗНЫЕ БЛЮДА С ТЕХНИКОЙ PANASONIC

сырные шарики

ЧТО НУЖНО:

150 г сливочного сыра, 150 г сыра гауда
1 зубчик чеснока
1 очищенный грецкий орех
4 кедровых орешка
4 ягоды изюма
1 ст. л. черного молотого перца **Santa Maria**
1 ст. л. молотой паприки **Santa Maria**
1 ст. л. порошка карри **Santa Maria**
1 ст. л. сушеной петрушки **Santa Maria**

- Время приготовления: 25 мин.
- Порций: 4
- 1 порция: 243,1 ккал

белки – 10,9 г, жиры – 20,8 г, углеводы – 3,0 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Сыр гауда натереть на мелкой терке, тщательно смешать со сливочным сыром. Сформовать из сырной смеси 16 небольших шариков.

2 Чеснок и грецкий орех разрезать на 4 части. Изюм размочить. Начинить 4 шарика чесноком, следующие 4 шарика – кедровыми орешками, 4 шарика – грецким орехом и 4 шарика – изюмом.

3 Пряности высыпать на 4 отдельных блюдца. Обвалять шарики с чесноком в паприке, с грецким орехом – в карри, с кедровыми орешками – в черном перце и с изюмом – в петрушке. Выложить на блюдо. Подать с белым сухим вином.

1

2

3

баранина с грибами и травами

ЧТО НУЖНО:

1,5 кг бескостной баранины (задняя часть)
1 пучок петрушки
3 веточки тимьяна
1 ст. л. сливочного масла
3 ст. л. растительного масла
30 г сушеных белых грибов
1 луковица
4 зубчика чеснока
0,25 стакана белых хлебных крошек
1 ст. л. жирных сливок
1 яйцо
1 ст. л. острой приправы к мясу **Santa Maria**
соль, перец по вкусу

Для маринада:

1 стакан белого сухого вина
1 лимон
1 ч. л. молотого черного перца
3 ст. л. готовой горчицы
1 веточка розмарина

- Время подготовки: 6 часов 15 мин.
- Время приготовления: 2 часа 30 мин.
- Порций: 4–6
- 1 порция: 571,0 ккал

белки – 43,3 г, жиры – 40,8 г, углеводы – 7,6 г

1

2

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 На куске баранины сделать продольный надрез, не доходя до края 1 см. Раскрыть кусок, как книгу. Надрезать утолщенные места. Вино смешать с горчицей, перцем, листиками розмарина, соком и цедрой лимона. Замариновать мясо на 6 ч в этой смеси.
Петрушку и тимьян опустить на 1 мин. в кипящую воду, затем мелко нарезать. Разогреть сливочное масло с 2 ст. л. растительного масла. Добавить размоченные и крупно нарезанные грибы, измельченный лук и измельченный зубчик чеснока. Готовить 6 мин. Добавить зелень, хлебные крошки, сливки, яйцо, соль и перец. Перемешать, снять с огня.

2 Разогреть духовку до 220 °С. Баранину смазать получившимся фаршем и присыпать **острой приправой к мясу Santa Maria.**

3 Свернуть мясо в рулет, перевязать бечевкой. Смазать оставшимся растительным маслом, нашпиговать чесноком. Запекать 2 ч. Вынуть из духовки, накрыть фольгой и оставить на 15 мин. Удалить бечевку и подать к столу.

*** Это блюдо лучше всего готовить из небольшой бараньей ноги, предварительно удалив из нее кость. Для этого на мясе надо сделать глубокий, до кости, продольный разрез. Затем раздвинуть мясо руками и, подрезая мякоть со всех сторон небольшим ножом, отделить кость. После чего разделать баранину так, как описано в рецепте.**

3

КОНКУРС Santa Maria

Дорогие друзья!

Компания Santa Maria предлагает вам принять участие в кулинарном конкурсе-викторине, посвященном кухне Tex Mex. Он будет продолжаться до Нового года. Читатели, приславшие правильные и наиболее полные ответы на заданные вопросы, получат в подарок набор продуктов кухни Tex Mex, а также мексиканские сувениры: пончо, сомбреро, маракасы, сумки и многое другое.

Итак, вопросы:

1 Что такое кухня Tex Mex и как она возникла?

2 Какой продукт Tex Mex является основным при приготовлении блюд мексиканской кухни?

3 Чем полезен острый перец?

4 Какое злаковое растение наиболее популярно в Мексике?

Присылайте ваши ответы на адрес журнала «Школа гастронома».

• К письму обязательно приложите 2 штрихкода от любого продукта серии Tex Mex.

Итоги конкурса будут подведены в первом январском номере 2006 года.

Желаем успехов!

салат из апельсинов с базиликом

ЧТО НУЖНО:

2 апельсина
150 г фиников
200 мл виноградного сока
сок 0,5 лимона
1 ст. л. сушеного базилика **Santa Maria**

- Время приготовления: 15 мин.
- Порций: 4
- 1 порция: 153,8 ккал

белки – 1,5 г, жиры – 0,1 г, углеводы – 36,7 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Финики промыть, выложить в сито, распарить над кипящей водой в течение 7 мин. Разрезать их вдоль пополам, удалить косточку. Мякоть нарезать кружками.

2 Апельсины очистить от кожуры, нарезать очень тонкими кружками. Удалить косточки.

3 **Для заправки** виноградный и лимонный сок влить в сотейник, уварить до одной трети первоначального объема. Добавить базилик, перемешать, дать остыть. Апельсины и финики выложить в салатник, полить заправкой.

1

2

3

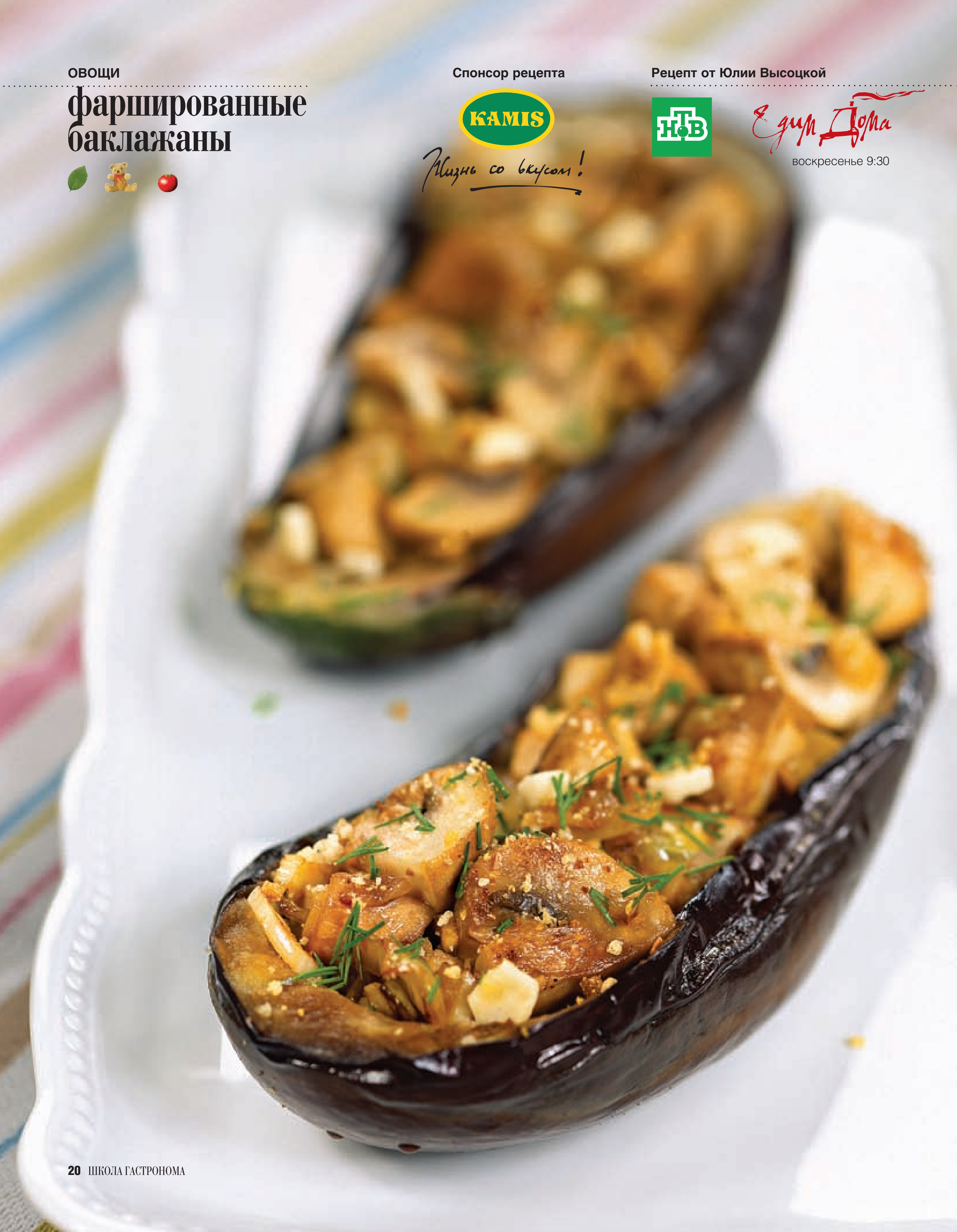
Почему сыр KRAFT так полезен...
товар сертифицирован
Изготовлен из натуральных ингредиентов, не содержит искусственных красителей и консервантов
Каждая порция содержит столько кальция, сколько стакан молока*
Ca
Каждая порция плавленого сыра KRAFT содержит 25% рекомендуемой дневной нормы потребления кальция
Кальций – минерал, который помогает ребенку расти, делает прочными его кости, способствует нормальной работе нервной системы и памяти
KRAFT
СЛИВОЧНЫЙ
ПЛАВЛЕНЫЙ СЫР
Коровы знают точно – сыр KRAFT полезный очень!
Российская рекомендуемая норма потребления кальция = 1000 мг в день *1стакан молока = 200 мл. ** плавленый сыр KRAFT в продаже только в магазинах г. Москвы и Московской области

фаршированные баклажаны

Спонсор рецепта
KAMIS
Жизнь со вкусом!

Рецепт от Юлии Высоцкой

НТВ
Едим Дома
воскресенье 9:30



1

2

3

4

5

6

ЧТО НУЖНО:

2 баклажана
1 ст. л. крупной соли
2 ст. л. муки
4 ст. л. оливкового масла
100 г шампиньонов
0,5 пучка петрушки
1 луковица
2 зубчика чеснока
1 ч. л. томатной пасты
2 ст. л. панировочных сухарей
2 ч. л. майорана **КАМИС**
соль, перец по вкусу

- Время подготовки: 1час
- Время приготовления: 35 мин.
- Порций: 4
- 1 порция: 234,2 ккал

белки – 4,7 г, жиры – 15,3 г, углеводы – 19,4 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Баклажаны вымыть, разрезать вдоль пополам, присыпать половинки по разрезу крупной солью и оставить на 1 ч. Затем промыть баклажаны теплой водой и промокнуть салфетками.

2 Разогреть в сковороде 2 ст. л. оливкового масла. Баклажаны обвалять в муке и обжарить, по 3 мин. с каждой стороны. Выложить на салфетки, чтобы стекло лишнее масло.

3 Аккуратно, стараясь не повредить кожицу, вынуть из баклажанов мякоть. Крупно ее нарезать и отложить.

4 Грибы вымыть, нарезать. Лук и чеснок очистить, нашинковать. Петрушку вымыть, обсушить и измельчить. Обжарить в 1 ст. л. оливкового масла грибы, лук и чеснок (5 мин.). Добавить петрушку, соль и перец по вкусу. Готовить еще 2 мин.

5 Снять с огня, добавить томатную пасту и мякоть баклажана. Перемешать.

6 Разогреть духовку до 180 °С. Нафаршировать получившейся смесью половинки баклажанов, присыпать майораном и панировочными сухарями. Сбрызнуть оставшимся оливковым маслом и запекать 10 мин.

КСТАТИ

* Благодаря своему чрезвычайно приятному аромату майоран сочетается практически с любыми мясными, рыбными и овощными блюдами. Листья майорана можно использовать как в свежем, так и в сушеном виде.
* Давно известны целебные свойства этого растения. Майоран успокаивает нервы, улучшает сон и помогает при простудном кашле.

торт «черный лес»

1

2

3

4

5

6

НАШ СОВЕТ

* Остывая, торт может немного опасть в центре. Поэтому необходимо прижать края торта так, чтобы они сравнялись по уровню с серединой. Плотно завернуть в пленку и оставить на ночь при комнатной температуре.

* Перед тем как промазывать коржи кремом, их можно пропитать вишневой водкой или вишневым ликером.

ЧТО НУЖНО:

0,3 стакана вишневого варенья
1,5 стакана сушеной вишни
2 ст. л. вишневого ликера
400 г черного шоколада
200 г сливочного масла
1,25 стакана сахара
1 ч. л. ванильного сахара
6 яиц
0,3 стакана муки
растительное масло

Для крема:

2 стакана охлажденных сливок жирностью не менее 20%
0,25 стакана сахарной пудры
4 ч. л. вишневого ликера
4 ст. л. вишен из компота
1 ст. л. крахмала

- Время приготовления: 2 часа 30 мин.
- Порций: 12–14
- 1 порция: 526,8 ккал

белки – 5,3 г, жиры – 33,1 г, углеводы – 51,9 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Смешать вишневое варенье с ликером и нагревать, постоянно помешивая, 3 мин. Добавить сушеную вишню, довести до кипения. Снять с огня, накрыть крышкой и дать остыть.

2 Шоколад разломать на кусочки, сложить в сотейник, добавить сливочное масло и растопить на среднем огне.

3 Снять шоколад с огня, всыпать сахар и ванильный сахар. Взбивая венчиком, по одному вбить яйца. Не прекращая взбивать, добавить муку и аккуратно влить вишневую смесь.

4 Разогреть духовку до 200 °С, решетку поместить на самый нижний уровень. Форму для выпечки, лучше всего – полусферическую, застелить фольгой так, чтобы края выступали на 7–8 см, а фольгу смазать растительным маслом. Влить тесто, поставить в духовку и выпекать 30 мин. Затем накрыть верх формы фольгой и печь еще 50 мин. Вынуть из духовки, дать полностью остыть.

5 **Приготовить крем.** Взбить миксером сливки с сахарной пудрой и ликером. Вишню из компота тщательно обсушить, обвалять в крахмале и добавить в крем.

6 Вынуть торт из формы, снять пленку и фольгу. Разрезать на 3 пласта. Каждый пласт промазать кремом, собрать торт. Сверху торт также смазать кремом.

снежки

ЧТО НУЖНО:

- 6 кусков готового бисквита (или кекса)
- 1 ст. л. коньяка
- 6 шариков ванильного мороженого
- 4 яичных белка
- 125 г сахарной пудры

- Время приготовления: 1 час 15 мин.
- Порций: 6
- 1 порция: 721,8 ккал

белки – 13,7 г, жиры – 10,8 г, углеводы – 142,4 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Вырезать из бисквита 6 кругов диаметром 6 см, сбрызнуть коньяком.

2 Положить на каждый круг по шарику мороженого. Поставить в морозильник минимум на 1 час.
Лучше это сделать накануне – мороженое должно как следует промерзнуть.

3 Незадолго до подачи разогреть духовку до 230 °С. Белки взбить в пышную пену с добавлением сахарной пудры.
Шарики из мороженого быстро обмазать взбитым белком, сразу же поставить в духовку на 2–3 мин.

1

2

3

шоколадно-сливовый террин

ЧТО НУЖНО:

200 г чернослива
4 ст. л. ликера «Амаретто»
120 г черного шоколада
60 г сливочного масла
60 г сахара
1 ст. л. какао-порошка
2 яичных желтка
150 мл сливок жирностью не менее 30%

- Время приготовления: 40 мин. + 10 часов
- Порций: 8
- 1 порция: 294,5 ккал

белки – 3,0 г, жиры – 17,5 г, углеводы – 31,2 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Чернослив вымыть, мелко нарезать, залить коньяком и оставить на ночь. На следующий день шоколад разломать на небольшие кусочки, растопить на водяной бане.

2 Сливочное масло взбить миксером с половиной сахара, добавить какао. Желтки и оставшийся сахар взбить венчиком в миске. Смешать взбитое масло и взбитые желтки. Добавить шоколад и чернослив.

3 Взбить сливки, добавить их в смесь. Форму для террина выстлать пищевой пленкой. Шоколадно-сливовую смесь выложить в форму, разровнять поверхность, закрыть ее концами пленки и поставить в морозильник на 3 ч.

1

2

3

ДЕСЕРТ

новогодний апельсиновый десерт

Спонсор рецепта

Tupperware®

1

2

3

4

5

6

КСТАТИ

В **форме «Кольцо»** можно готовить самые разные желе, заливные блюда и пудинги, а также сервировать салаты и гарниры. Обычный рис или картофельное пюре, сформованные с помощью «Кольца», станут украшением стола. Съемная середина и герметичная крышка позволяют разнообразить форму блюд.

ЧТО НУЖНО:

1 кг апельсинов

500 мл светлого виноградного сока

150 г сахарной пудры

30 г желатина

- Время приготовления: 2 часа 50 мин.
- Порций: 10
- 1 порция: 123,7 ккал

белки – 3,4 г, жиры – 0,1 г, углеводы – 27,1 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Один апельсин отложить. Остальные очистить от кожуры с помощью **специальной апельсиночистки Tupperware®**. Для этого острым концом приспособления сделать на плодах вертикальные надрезы, перевернуть апельсиночистку, поддеть закругленным концом кожуру и снять ее.

2 Разделить апельсины на дольки. Снять с них тонкую кожицу, удалить косточки.
Положить дольки в верхнюю часть **двойного дуршлага Tupperware®** и подержать 1 мин. над кипящей водой.

3 С помощью **ножа для цитрусовых Tupperware®** тонкой соломкой снять с отложенного апельсина цедру.

4 Виноградный сок и сахарную пудру нагревать в сотейнике, не доводя до кипения. Добавить желатин и размешивать, пока он полностью не растворится. Дать остыть до комнатной температуры.

5 На дно **формы «Кольцо» Tupperware®** положить цедру, влить немного желе. Поставить в холодильник на 15 мин. Затем поместить дольки апельсинов вертикально в специальные пазы формы с внешней и внутренней стороны. Кисточкой смазать дольки желе и поставить в холодильник на 5 мин.

6 Порциями вливать желе в форму, следя за тем, чтобы дольки апельсинов не меняли своего положения. Поставить в холодильник на 1,5 ч.

бирюзовое шампанское

ЧТО НУЖНО:

- 8 кубиков льда
- 25 мл сока лимона
- 20 мл водки
- 20 мл ликера «Шартрез»
- охлажденное шампанское

- Время приготовления: 5 мин.
- Порций: 1
- 1 порция: 110,6 ккал

белки – 0,1 г, жиры – 0 г, углеводы – 8,8 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Бокал заранее охладить в морозильнике. Половину льда, лимонный сок, водку и ликер «Шартрез» поместить в шейкер.

2 Накрыть шейкер крышкой и взбивать 8 сек.

3 Положить в бокал оставшийся лед, влить смесь из шейкера. Аккуратно, по лезвию ножа долить шампанским.

*** Вместо «Шартреза» можно использовать ликер «Кюрасао». Тогда шампанское будет голубого цвета.**

1

2

3

апельсиново-шоколадный мартини

ЧТО НУЖНО:

8 кубиков льда
50 мл водки
100 мл сухого мартини
2 апельсина
2 ч. л. какао-порошка
2 ч. л. сахарной пудры

- Время приготовления: 5 мин.
- Порций: 2
- 1 порция: 180,5 ккал

белки – 1,0 г, жиры – 2,1 г, углеводы – 21,9 г

*** В этом рецепте мы рекомендуем использовать сухой мартини или extra dry, так как он лучше сочетается с апельсиновым соком и сахарной пудрой.**

1

2

3

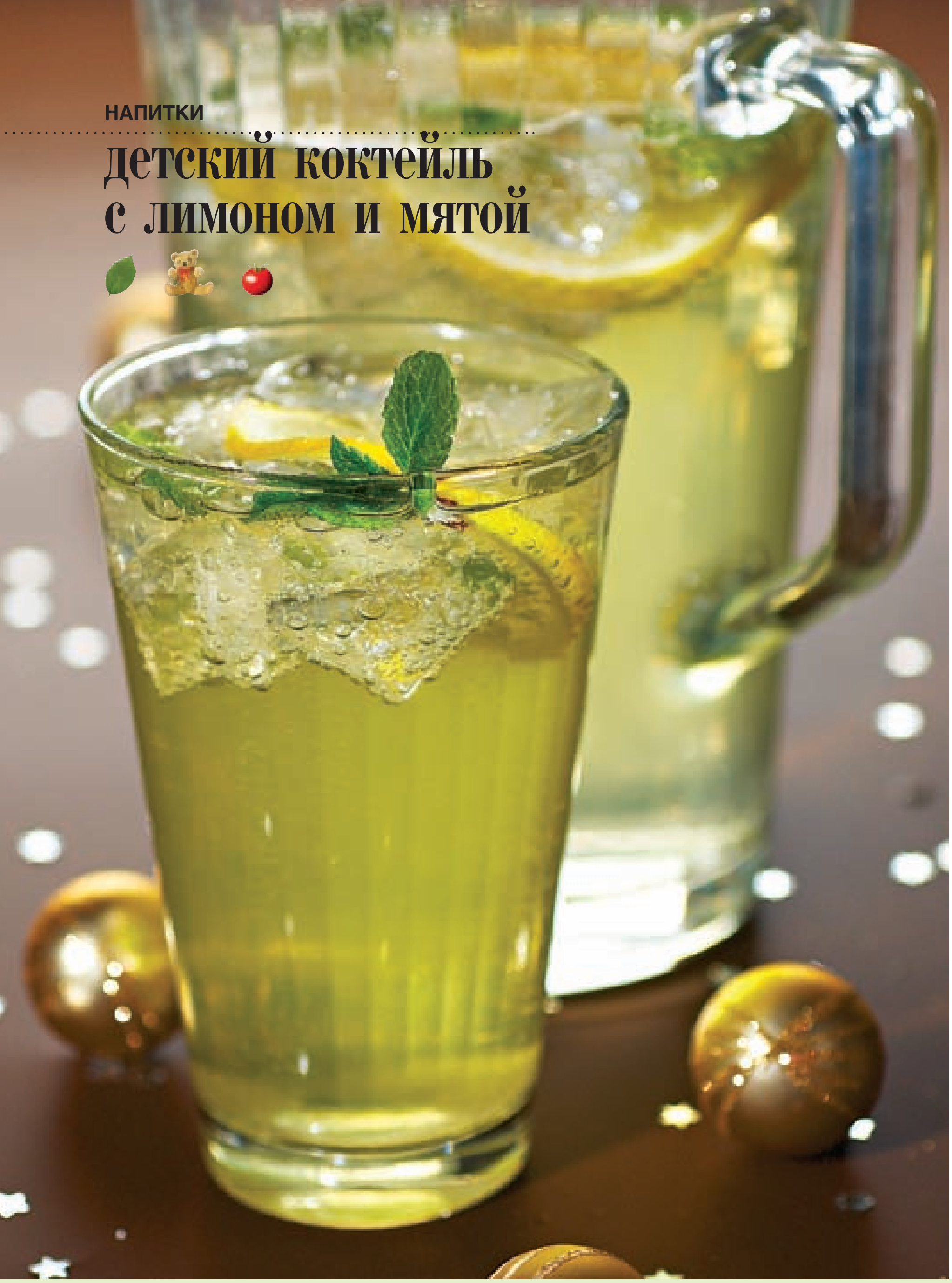
ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Апельсины вымыть, разрезать пополам, выжать сок.

2 Соединить в шейкере водку, мартини, апельсиновый сок и лед. Добавить просеянную через мелкое сито сахарную пудру и какао.

3 Встряхивать 15 сек. Перелить в бокалы.

детский коктейль с лимоном и мятой



ЧТО НУЖНО:

- 500 мл тоника
- 2 лимона
- 2 ст. л. сахара
- 2 веточки мяты
- кубики льда

- Время приготовления: 7 мин.
- Порций: 5
- 1 порция: 48,6 ккал

белки – 0,4 г, жиры – 0 г, углеводы – 11,1 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Мяту вымыть, обсушить и разобрать на листики. Из одного лимона выжать сок, второй нарезать тонкими кружками. Листики мяты слегка размять с сахаром.

2 В шейкер положить несколько кубиков льда и мяту, влить сок лимона. Взбивать 3–4 сек.

3 Добавить тоник и взбивать еще несколько секунд. Перелить коктейль в кувшин, наполненный кубиками льда. Положить кружки лимона. По желанию можно добавить сахар.

1

2

3

Дорогие читатели! Открыта подписка на 2006 год на наши журналы «Гастрономъ», «Школа гастронома», «Садовник» и «Ручная работа» через редакцию

ВНИМАНИЕ! ЛЬГОТЫ ДЛЯ ПОДПИСЧИКОВ!

Если вы были годовым подписчиком на журнал «Гастрономъ» или «Школа гастронома» или полугодовым подписчиком на журнал «Садовник» в 2005 году, то можете оформить **годовую подписку на 2006 год** на одно или несколько наших изданий по льготным ценам: **«Гастрономъ» – 702 руб.**, **«Школа гастронома» – 648 руб.**, **«Садовник» – 480 руб.**

Если в 2005 году вы были подписчиком на журнал **«Ручная работа»** на любое количество номеров, то **годовая подписка на 2006 год** для вас будет стоить **552 руб.**

Оформить годовую подписку вы можете до 15 декабря 2005 года.

ГАСТРОНОМЪ

журнал для тех, кто ест

Стоимость 1 номера журнала «Гастрономъ» – 65 руб. Годовая подписка – 780 руб.
Журнал выходит 1 раз в месяц. **Стоимость 1 номера журнала «Гастрономъ» для Армении, Белоруссии, Узбекистана, Таджикистана, Эстонии, Украины – $2,80. Для остальных стран – $7,70.**

ШКОЛА ГАСТРОНОМА

Стоимость 1 номера журнала «Школа гастронома» – 30 руб. Подписка на 1 месяц – 60 руб. Годовая подписка – 720 руб.
Журнал выходит 2 раза в месяц. **Стоимость 1 номера журнала «Школа гастронома» для Армении, Белоруссии, Узбекистана, Таджикистана, Эстонии, Украины – $1,50. Для остальных стран – $3,00.**

садовник

Стоимость 1 номера журнала «Садовник» в 2005 году – 40 руб. Стоимость 1 номера журнала «Садовник» в 2006 году – 45 руб. Годовая подписка на 2006 год – 540 руб. Журнал выходит 1 раз в месяц. **Стоимость 1 номера журнала «Садовник» для Армении, Белоруссии, Узбекистана, Таджикистана, Эстонии, Украины – $2,00. Для остальных стран – $5,00.**

Ручная Работа

Стоимость 1 номера журнала «Ручная работа» в 2005 году – 23 руб. В 2005 году журнал выходит 1 раз в месяц. **Стоимость 1 номера журнала «Ручная работа» в 2006 году – 25 руб. Подписка на 1 месяц в 2006 году – 50 руб. С 2006 года журнал выходит 2 раза в месяц. Годовая подписка на 2006 год – 600 руб.**
Стоимость 1 номера журнала «Ручная работа» для Армении, Белоруссии, Узбекистана, Таджикистана, Эстонии, Украины – $1,40. Для остальных стран – $2,90.

Вы можете подписаться на любые номера наших изданий в течение 2006 года.
Оформив подписку до 15-го числа текущего месяца, вы сможете получать журнал со следующего месяца.

Оформить подписку на наши журналы очень просто:

1. **Заполните квитанцию.**
   Укажите Ф.И.О., адрес, на который будет приходить заказная бандероль с журналами, контактный телефон.
2. **Отметьте крестиком номера журналов в квитанции.**
3. **Оплатите квитанцию в любом отделении Сбербанка РФ.**
   Копию оплаченной квитанции отправьте к нам в редакцию по адресу:
   125993, Москва, Волоколамское ш., 2, стр. 1,
   или по факсу: (095) 725-1074.

В случае неполной информации в квитанции мы будем ориентироваться на уплаченную вами сумму.
В цену подписки не включена комиссия Сбербанка.
Отправка журналов осуществляется заказной бандеролью в течение 3 дней с момента выхода журнала.

4. **Подписка для юридических лиц оформляется на основании заявки и своевременной оплаты выставленного счета.**
   Оформить заявку вы можете через сайт www.gastromag.ru, e-mail: chesnakova@idvz.ru

Оформление подписки на наши журналы в других странах:
Перечислите на наш валютный счет необходимую сумму в долларах США.
Beneficiary: ZAO «Izdatelsky dom «Vkusnaya zhizn»
Acc. №40702840538040205252 With Sberbank Russia, Tverskoe otdelenie 7982, Moscow S.W.I.F.T. Code: SARRUMM
Address: Leningradskiy prospect, dom 30, 125040, Moscow, Russia
Correspondents (Nostro): The Bank of New York, USA SWIFT Code: IRVTUS3N Acc. 890-0057-610
Возможна оплата через Сбербанк в рублях по курсу на день оплаты.

Также подписаться на журналы можно в любом отделении связи или через подписные агентства.
АПР:
объединенный каталог «Пресса России»
44140, 44141 – Гастрономъ;
84584, 83273 – Школа гастронома;
46505, 20218 – Садовник
Роспечать:
каталог агентства «Роспечать»
81150, 81158 – Гастрономъ;
83316, 83284 – Школа гастронома;
46345, 20415 – Садовник
МАП:
каталог российской прессы ПОЧТА РОССИИ
12598, 99378 – Гастрономъ;
12599, 11308 – Школа гастронома
24324, 63427– Садовник
Интер-Почта-2003:
тел.: (095) 500-0060 (по Москве),
953-9262 (ближнее и дальнее зарубежье)
Вся пресса: тел.: (095) 787-3445
Урал-пресс:
тел.: (095) 214-5162 (г. Москва),
(343) 375-8071 (г. Екатеринбург)
Подписное агентство KSS:
г. Киев, тел.: (044) 464-0220
ИЧУП «РЭМ-Инфо»: каталог «Белпочта»,
г. Минск, тел.: (017) 291-9891
44141 – Гастрономъ,
81158 – Школа гастронома;
46345 – Садовник

Извещение

ЗАО «Издательский дом «Вкусная жизнь»
(наименование получателя платежа)
7743038046 № 40702810338040105252
(ИНН получателя платежа) (номер счета получателя платежа)
в Тверском ОСБ № 7982/0995 Сбербанка России
(наименование банка получателя платежа)
БИК 044525225 № 30101810400000000225
(номер кор.сч.банка получателя платежа)
подписка на журнал

Гастрономъ на 200__ г

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12

Школа гастронома на 200__ г

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12

Садовник на 200__ г

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12

Ручная работа на 200__ г

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12

(наименование платежа)

Кассир

Сумма платежа ______________ руб. ___________ коп.
Сумма платы за услуги ________ руб. ___________ коп.
Итого: ___________________________ руб. ___________ коп.

Квитанция

ЗАО «Издательский дом «Вкусная жизнь»
(наименование получателя платежа)
7743038046 № 40702810338040105252
(ИНН получателя платежа) (номер счета получателя платежа)
в Тверском ОСБ № 7982/0995 Сбербанка России
(наименование банка получателя платежа)
БИК 044525225 № 30101810400000000225
(номер кор.сч.банка получателя платежа)
подписка на журнал

Гастрономъ на 200__ г

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12

Школа гастронома на 200__ г

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12

Садовник на 200__ г

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12

Ручная работа на 200__ г

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12

(наименование платежа)

Кассир

Сумма платежа ______________ руб. ___________ коп.
Сумма платы за услуги ________ руб. ___________ коп.
Итого: ___________________________ руб. ___________ коп.

АДРЕСА

где купить

• Santa Maria Tex Mex:
Москва:
«Рамстор», Севастопольский пр-т, 11;
«Рамстор Сити», ул. Правобережная, 1б;
«Перекресток», Щелковское ш., 100.
Санкт-Петербург:
«Владимирский Пассаж», Владимирский пр-т, 3;
«О-Кей», ул.Космонавтов, 45 а.

• Tupperware
единая справочная тел.: 8-800-200-6000,
www.tupperware.ru.

следующий номер выйдет 12 декабря

С условиями приема указанной в платежном документе суммы, в т.ч. с суммой взимаемой платы за услуги банка, ознакомлен и согласен

«   » 200__ г.
(подпись плательщика)

Информация о плательщике:

(Ф.И.О., адрес плательщика)

Контактный телефон

С условиями приема указанной в платежном документе суммы, в т.ч. с суммой взимаемой платы за услуги банка, ознакомлен и согласен

«   » 200__ г.
(подпись плательщика)

Информация о плательщике:

(Ф.И.О., адрес плательщика)

Контактный телефон

ШКОЛА ГАСТРОНОМА
№23 (49), декабрь 2005
выходит 2 раза в месяц

Издатель: ЗАО «Вкусная жизнь»
125993, Москва, Волоколамское ш., 2, стр. 1,
тел./факс: 725-1070,
e-mail: mail@idvz.ru
www.gastromag.ru

Председатель совета директоров Наталья Чернышева
Генеральный директор Елена Трухина

РЕДАКЦИЯ:
главный редактор Андрей Захарин
главный художник Ирина Лещенко
зам. главного редактора Татьяна Зимогорова
отв. секретарь Александр Стариков
руководитель фотослужбы Екатерина Овсепян
фотограф Вадим Жадько
дизайнеры-верстальщики Максим Новрузов, Ольга Пахтусова
редакторы Александр Ильин, Ирина Мосолова, Татьяна Олефиренко
веб-редактор Юлия Товбина
корректоры Галина Крикунова, Любовь Никифорова
повар-консультант Константин Жук

Исполнительный директор Ольга Ткалич

Директор по рекламе ЗАО «Вкусная жизнь» Марина Мамина
Отдел рекламы: Николай Акимов, Екатерина Докучаева, Елена Матвеева, Жанна Русакова, Марина Челознова
тел.: 725-1071

Отдел маркетинга: Эля Нагаева (директор), Зоя Галишникова, Анна Мельникова
тел.: 725-1070

Распространение: Сергей Татаркин (директор), Андрей Телингатер (менеджер по Москве), Елена Царева, Наталья Симонова (менеджеры по регионам)
тел.: 725-1070
Подписка: тел.: 792-5562

Техническая поддержка: Михаил Афанасьев, Игорь Долманов, «Свет Компьютерс»
тел.: 795-0295
Предпечатная подготовка: Марианна Геннинг, Вера Давыдкина, Екатерина Панюшкина
Типография: «Алмаз-пресс» (Москва)
Тираж: 210 100
Цена свободная

Автор макета: Ирина Лещенко
Фото на обложке: Вадим Жадько

Издание зарегистрировано в Министерстве Российской Федерации по делам печати, телерадиовещания и средств массовых коммуникаций.
Свидетельство о регистрации средства массовой информации №77-15924 от 07.07.2003 г.

Редакция не несет ответственности за содержание рекламных материалов. При перепечатке материалов и использовании их в любой форме, в том числе и в электронных СМИ, ссылка на журнал «Школа гастронома» обязательна.

СУП-ПЮРЕ
ИЗ ПЕРЦА

СУББОТА

10:55

ЧТО: 2 болгарских перца,
20 г кедровых орехов, кетчуп,
специи, карри, сок лимона, укроп, оливковое масло.

КАК: перец очистить, нарезать крупными кусками и обжарить в оливковом масле. Затем выложить его на фольгу, завернуть и запечь в духовке. Готовый перец остудить, снять кожу и измельчить в процессоре. Добавить кетчуп, специи с орешками, обжаренными в оливковом масле, и сок лимона. В готовый суп еще добавьте карри и мелкорубленый укроп.

лицензия на телевещание ТБ № 6213 от 03.06.2002

Tupperware®

это лучшее, что может произойти с Вашей кухней!

Силиконовые формы от Tupperware это настоящее чудо, с которым вы сможете приготовить множество удивительных блюд! Они могут использоваться для приготовления пищи в микроволновой печи, газовой и электрической духовке, для хранения в морозильной камере и холодильнике. Эти формы изготовлены из силикона, который выдерживает температуру от -25°С до +220°С. Их можно использовать без жира, выпекать в них хлеб, пироги, готовить паштеты, мороженое, желе, холодные торты и десерты! Гарантия на силиконовые формы, как и на все изделия Tupperware, составляет 30 лет.

Найди своего персонального консультанта, позвонив по телефону 8-800-200-6000 (звонки по всей территории России – бесплатно).

www.tupperware.ru

Товар сертифицирован